52e Année. — N° 7. 17 Février 1935

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

P. Degrully. — Chronique. — Vers une ère nouvelle. L'Union viticole méridionale ; — La prohibition des cépages foxés ; — A propos d'un moratoire viticole ... 149
P. D. — Nécrologie : Ed. Zacharewicz ... 153
L. Montell. — Notes d'aviculture ... 154
Dr H. Faes et Dr M. Staehelin. — Le coitre de la vigne ... 158
Moreau. — Traitement d'hiver contre la pyrale ... 163
A. Humbert. — Les hybrides dans le Jura ... 164
Maurice Baucharelle. — Raisins de table tardifs ... 165
Questions diverses. — L'utilisation rationnelle du bois de chauffage par des poêles d'appartement ... 166
Partie officielle. — Décret du 31 janvier 1935 ... 167
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — XIIIe foire-exposition de Brignolles ... 167
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Vers une ère nouvelle

L'Union viticole méridionale

Il y a quelques semaines, M. A Colomb de Daunant, conseiller du commerce extérieur, nous a adressé un projet de redressement qu'il fait précéder d'un commentaire dans lequel il fait appel à l'union de tous les viticulteurs : « Les discordes doivent cesser entre le Midi et l'Algérie ; il faut s'entendre et, dès maintenant, entreprendre une campagne énergique .... ».

Et voici que le 8 février, nous étions invités à prendre part aux travaux de *l'Union viticole méridionale* constituée dans le but de chercher un terrain d'entente entre les vignerons du Midi, de l'Algérie et du Centre.

Dans ce groupement, auquel il a été fait allusion dans la dernière Chronique, nous avons noté parmi les animateurs : MM. Berger, Bayrou, Coulondre, Galabert, Hugol, Sully Paul, Servière ; les diverses catégories de négociants et de propriétaires y sont représentés.

Le président Berger a exposé en termes précis, le programme de la nouvelle Association, tout simplement la mise en application du programme récemment formulé par le Président du Conseil :

« Centraliser les efforts pour exprimer une volonté unique représentant le reflet d'une majorité qui ne doit pas être contraire à l'intérêt du consommateur ».

« Autour de cette formule, nous avons rallié à l'heure actuelle une imposante cohorte composée des diverses grandes Associations, Syndicats et Caves ; de gros, petits, moyens viticulteurs, commerçants et ouvriers et nous espérons pour demain la ratification de l'accueil favorable qui nous a été réservé par le Président de la C. G. V. de Narbonne, pour pouvoir affirmer que la grande famille du Midi Viticole va se trouver réunie au complet, sans la moindre division de troupes.

L'U. V. M. va prendre contact avec l'Algérie, qui nous a entraînés avec elle dans une crise sans précédent, mais qui la touche si gravement elle-même que cela nous émeut, parce que l'Algérie est le prolongement de la France et qu'avant d'être viticulteurs, nous sommes français.

D'accord avec les algériens, nous irons la main tendue vers le centre qui ne doit pas voir dans la perspective d'union Midi-Algérie, une formation ennemie. De l'union doit sortir un redressement moral du marché. Il faut que les égoïsmes se taisent et que certaines pratiques cessent.

L'avenir ne doit plus nous placer en face d'une surproduction de vins naturels, la concurrence déloyale de vins d'usine.

Nous assistons aujourd'hui à ce spectacle inouï de bons vins français et algériens envoyés à la chaudière pour permettre aux vins de sucre et aux piquettes de tenir une place usurpée.

Le bon sens des masses paysannes se révolte devant un tel scandale dont la manifestation ne doit pas se renouveler.

Par contre, l'arrachage obligatoire nous paraît mériter une juste compensation dont nous ferons ultérieurement l'exposé et sur ce plan d'équité, les viticulteurs du Centre nous trouveront avec eux.

La situation du marché est catastrophique. La dernière loi porte au Midi déjà fortement éprouvé ces dernières années, le coup de massue final.

L'ouvrier chôme. Le viticulteur, gros, petit ou moyen ne peut plus absorber la main d'œuvre disponible, satisfaire régulièrement à ses charges fiscales et à ses diverses obligations. C'est la fin pour beaucoup, la gêne pour tous.

Plus de disponibilités dans les caisses agricoles. Plus de possibilités hypothécaires, on ne prête pas sur les vignes. Il reste le prêt usuraire accentuant la marche à la ruine.

De telles conditions expliquent trop bien le découragement général et la surexcitation des esprits.

Nous devons malgré l'injustice résultant de mesures démagogiques aider à la liquidation et satisfaire aux prestations d'alcool qui nous ont été ordonnées ; puis travailler à la construction d'un plan d'ensemble qui, sans léser personne, sans nuire aux intérêts du consommateur et sans créer des prix excessifs, nous acheminera vers un réajustement nécessaire du marché pour la campagne prochaine sur la base de 10 à 12 fr. le degré.

Cette cotation correspondant au coefficient 3 à 3,5 du prix d'avant guerre qui s'accorde avec la politique monétaire non d'inflation, mais de dévaluation raisonnable que l'on vient de nous annoncer.

Nous envisagerons toutes modalités qui donneront l'assurance que ce prix ne pourra être dépassé, par la création d'un volant de réserves, suffisant pour y parer.

Le commerce reprendra confiance, se mettra aux achats et la hausse se produira par paliers.

Alors l'ouvrier qui est le plus gros consommateur ne subira plus la honte

et la gêne du tarif de chômage. Il faut que son salaire ne soit plus compressé comme l'exige l'heure actuelle et qu'il retrouve une capacité d'achat normale qui est à la base de la reprise et dans l'ordre social et humain.

Mais nous ne voulons pas que le redressement se fasse seulement au bénéfice de quelques-uns. Il faut venir au secours de ceux qui vont être déchus et étudier les moyens qui leur permettront d'attendre l'horizon de vie que nous espérons pouvoir découvrir.

Nous avons sur le chantier plusieurs projets de financement qui sans coûter à l'Etat permettraient le renflouement nécessaire et que nos Commissions étudient.

Nous avons aussi le souvenir d'une petite somme de 7 à 800 millions que l'Etat a gagnés sur les prestations d'alcool de 1931, et qu'il a pour des besoins utiles incorporé d'un trait de plume dans le budget qui a suivi.

Cette masse de manœuvre disponible nous aurait été d'un très grand secours. Il pourra, nous l'espérons, en tenir compte pour nous aider s'il était nécessaire.

Le Gouvernement actuel a recueilli un bien lourd héritage.

Depuis le premier coup de pioche donné dans les œuvres vives en 1927 (accords Serruys), d'autres ont suivi pour démanteler la production agricole.

Le paysan a servi de rançon aux négociations de l'Industrie. Cette Industrie se trouve aujourd'hui en présence de monnaies décalées et de salaires inférieurs.

Ecartée des marchés étrangers, elle doit retrouver tout de suite dans l'agriculture française rénovée, les débouchés qui lui manquent. La leçon est forte ; nous les voyons, les grands capitaines : ils s'effondrent, entraînant dans leurs fantaisies spéculatives la classe ouvrière et l'épargne.

Ne nous méprenons pas sur les difficultés, armons-nous de courage pour les vaincre.

Puis, le vin dépend surtout du marché intérieur et ceci facilite la solution du problème.

Nous allons la poursuivre avec méthode avec la volonté d'aboutir et nous aboutirons parce que nous voulons aboutir. »

Le programme de l'Union est net : dirigée par des hommes sérieux et pondérés, la nouvelle Association doit réussir.

La prohibition des cépages foxés

Dans une circulaire insérée au *Journal Officiel* du 9 janvier, le Ministre de l'Agriculture donne des directives aux Directeurs des services agricoles au sujet de l'application des articles 6 et 9 de la loi du 24 décembre. La situation des producteurs visés par ces articles est en effet des plus critiques et c'est dans le but de calmer l'effervescence suscitée par ces articles générateurs d'expropriation que M. Cassez a cru devoir faire intervenir ses services pour l'application des mesures suivantes :

1° Recherche de débouchés locaux pour la période septennale où ces débouchés sont autorisés. En ce qui concerne les arrondissements formant limite

départementale, une entente entre directeurs des services agricoles des départements limitrophes s'avèrera parfois nécessaire, toujours utile.

2° Recherche en accord avec les directions départementales des Contributions Indirectes, de toutes mesures permettant de faciliter les transferts de blocage, dont les vins des cépages visés sont appelés à bénéficier jusqu'en 1945.

3° Education des populations viticoles au moyen de conférences et par voie de presse sur les méthodes permettant le remplacement progressif des cépages prohibés par surgreffage, replantation ou cultures différentes, compte tenu toutefois de la consommation familiale.

4° En ce qui concerne les plantations qui restent permises par la nouvelle législation, propagande tendant à ce qu'il soit planté uniquement des cépages de qualité ; dans les recommandations à formuler à ce sujet, il convient de songer à l'éventualité de nouvelles interdictions de cépages qui pourraient être édictées par décret ».

Toutes ces dispositions sont évidemment très utiles, mais il n'en subsiste pas moins qu'un grand nombre de viticulteurs sont expropriés — purement et simplement — et du moment que la loi du 8 juillet 1933, art. 3, III, 5me alinéa et la loi du 24 décembre 1934 dans son article 7 ont accordé des indemnités aux pépiniéristes, il eût été semble-t-il équitable d'accorder la même faveur aux producteurs.

En Tunisie où l'arrachage se poursuit, l'indemnité moyenne s'élève à 4.400 fr. par hectare.

A propos d'un moratoire viticole

Les capitaux dont dispose le Crédit Agricole se trouvant notoirement insuffisants pour donner satisfaction aux demandes de prêts formulées, les cultivateurs ont dû ces dernières années s'adresser à des « usuriers ». Eux ne manquent pas dans les villes et les campages et à l'arrivée du terme — ils font *exécuter* froidement leurs débiteurs.

Résultat : effervescence en France et en Algérie et sur certains points, conflits entre la paysannerie et les commissaires-priseurs. Aussi bien les liquidations par ces temps de crise s'effectuent dans des conditions déplorables : certains domaines ont été vendus avec une réduction de 80 o/o sur leur valeur 1928 !

Inquiets de la situation créée par cet état de choses, quelques députés du groupe socialiste Jean Jaurès, avec à leur tête M. E. Barthe, viennent de déposer une proposition de loi ayant pour but :

a) de substituer à la pratique de l'intérêt fixe pour les prêts à longue échéance, celle d'une participation, naturellement variable avec les bénéfices réels de l'entreprise.

— En somme, ce serait une espèce de commandite — comme il en existe déjà dans la culture marocaine ;

b) de décréter un moratoire de trois ans au minimum pour toutes les dettes.

— En cette matière, on ne saurait être assez prudent. Le moratoire né de la guerre a conduit à de véritables spoliations : généralisé, il est à craindre de le voir restreindre le sens moral encore intact dans les masses rurales ;

c) de réviser avec effet rétroactif, toutes les dettes et obligations agricoles en les ramenant à un taux légal maximum de 5 o/o.

— Sur ce point encore, il faut agir avec mesure. S'il y a des usuriers, il se trouve encore des honnêtes gens et en toute équité il faut éviter le retour des exactions d'après guerre.

Que les délits d'usure soient réprimés, des délais accordés aux débiteurs, que soient arrêtées les poursuites et suspendues les ventes avec enchères publiques par autorité de justice — c'est équitable, — mais de là, à accorder un moratoire général, c'est une décision grave.

Si l'on n'y prend garde, c'est l'arrêt de toute l'activité économique déjà bien ralentie.

P. Degrully.

NÉCROLOGIE

Ed. Zacharewicz. — Les cadres de la viticulture continuent à être mis rudement à l'épreuve. Edgard Zacharewicz, un des premiers élèves de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, d'abord chef de travaux de chimie à l'Ecole de Montpellier, puis directeur des Services agricoles de Vaucluse, vient de s'éteindre dans sa 77me année.

Son nom est intimement lié à toutes les manifestations professionnelles, agricoles et viticoles; ses nombreuses expériences sur les anti-cryptogamiques, les engrais, les cultures maraîchères et fruitières, poursuivies avec le plus grand succès, ont permis à la technique agricole de progresser, et ce n'est pas là un de ses moindres mérites.

Animateur infatigable, M. Zacharewicz organisait chaque année l'importante foire de Printemps en Avignon et savait y réserver une bonne place pour les essais de machines de culture ou de récolte. Membre du Conseil d'administration du *Progrès agricole et viticole* depuis 1914, nous ne pouvons que déplorer la perte de cet homme dont la vie, toute de dignité et de travail, peut être citée en exemple.

Nous prions Mme veuve Zacharewicz et tous les membres de sa famille de recevoir, ici, l'expression de notre affectueuse sympathie.

P. D.

NOTES D'AVICULTURE [1]

PEUPLEMENT DU POULAILLER

Poules communes ou poules de race — Ce n'est pas snobisme ou orthodoxie professionnelle, mais conviction profonde qui nous fait affirmer dès l'abord : le poulailler fermier doit être peuplé uniquement de volailles de race pure.

Non pas que la « plèbe » doive être méprisée au profit de l'« aristocratie » avicole. Nous savons que parmi les poules « anonymes », de morphologie quelconque et de plumage non caractérisé, il est de bonnes pondeuses et des oiseaux excellents producteurs d'une chair savoureuse et fine. Et nous savons inversement que nombre de races pures n'ont acquis leur renommée factice qu'à la seule suite d'un engouement stupide ne reposant que sur les caprices d'une mode toujours fantasque et provisoire.

Mais la création des races pures n'est que l'aboutissement d'une longue série d'efforts patients d'éleveurs qui ont su faire sortir du tronc anonyme que représente le « type commun », des rameaux qui en sont une émanation supérieure, orientés dans un sens bien déterminé, et qu'une longue spécialisation à su rendre toujours semblables à eux-mêmes. Les races pures ne s'opposent pas à la race commune. Elles en sortent. Et si les volailles de ferme qui ne peuvent être revêtues d'aucune étiquette ethnologique constituent souvent un matériel instable, dont la plus claire qualité est sa rusticité, les races pures constituent le seul outil duquel il soit possible d'attendre quelque solide profit ; car les obscures qualités latentes des volailles communes ont été extériorisées et élevées chez elles à un degré de perfection souvent extraordinaire.

Certes l'agriculteur qui travaille sur un troupeau de race commune pourra, par une sélection sévère et ininterrompue, par une alimentation rationnelle, en élever considérablement le niveau de production. Mais ces efforts lui demanderont de longues années qui eussent pu être économisées en s'adressant d'emblée à une souche de volailles pures.

Il est faux de croire que les races bien déterminées et que l'on peut décorer du qualificatif de « pures », sont plus délicates que les autres. Elles ne sont pas bonnes à tout faire, elles ne sauraient s'adapter à toutes les circonstances, car elles ont été obtenues en vue de conditions bien déterminées. Mais placées dans le cadre qui est le leur, elles sont aussi résistantes et solides que les plus quelconques poules de ferme. Les spécialistes avicoles, créateurs ou éleveurs de races, connaissent assez bien leur métier pour avoir su éviter le danger de la consanguinité trop longtemps prolongée.

Quelle race pure ? — Nous nous garderons de passer en revue la kyrielle des races existantes, et nous nous bornerons à la description élémentaire de 4 d'entre-elles, bien confirmées et auquelles l'éleveur pourra s'adresser, sans crainte.

Mais notre liste n'est en rien limitative. A coté des races ci-dessous décrites il en est encore d'excellentes, susceptibles de fournir un bon matériel à l'éleveur méridional. Nombre de races purement locales ont le mérite

(1) Voir page 88.

d'être adaptées à des circonstances de milieu ou de débouchés bien particulières. Et cela n'est pas rien.

Les races ci-dessous décrites ont cependant fait leurs preuves dans le Midi, à ce point de vue particulier et essentiel de l'acclimatement.

Le choix d'une race dépend évidemment de la spéculation principale qu'on se propose : production des œufs, production de la chair. Mais aucune n'est étroitement spécialisée puisque toutes, plus ou moins, pondent, et puisque toutes finissent leur existence à la casserole. La production des œufs ne saurait être négligée pour favoriser la recherche de la meilleure volaille de table. Et inversement.

Les quatre races que nous décrivons ci-dessous sont toutes excellentes pondeuses, la Leghorn venant, sans doute à ce titre en tête, encore que la Wyandotte soit souvent susceptible de la concurrencer ; mais son petit format est un handicap certain à son emploi généralisé. Il ne faut pas oublier que les coquelets en surnombre, livrables à la boucherie à 3, 4 ou 5 mois seront de valeur extrêmement différente selon qu'ils seront de race Leghorn, où de race Wyandotte et Faverolle. Il y a là un argument économique susceptible d'entraîner un choix. Mais toutes quatre, je le répète, conviennent à nos climats méridionaux.

Les parcours étendus, les guarrigues sèches, caillouteuses seront peut-être plus rationnellement utilisées par des volailles légères, au tempérament agile et coureur, telles les Leghorn et les Bresse noires. Il sera, par contre, plus indiqué de s'adresser aux races plus lourdes Wyandotte et Faverolle, si l'on désire qu'elles ne s'éloignent guère des bâtiments de l'exploitation, et si les ressources alimentaires sont plus abondantes.

De telles considérations ne suffisent pas toujours à déterminer un choix, le plus souvent cependant à l'orienter.

En cette matière, il est impossible de prétendre avec autorité pour conseiller formellement ou porter exclusive. Trop de considérants peuvent jouer. La qualité de la souche à laquelle on s'adresse a souvent plus d'importance que la race elle-même.

Cependant les quatre races ci-dessous indiquées nous apparaissent, à des titres divers, comme extrêmement recommandables et sûres.

Mais quel que soit ce choix, c'est à une seule race que l'exploitant devra s'adresser. L'élevage simultané de plusieurs d'entre elles complique trop les choses, à la ferme, pour pouvoir être recommandé sans réserves.

RACE FAVEROLLES

Race issue de croisements complexes, et sélectionnée dans le sens de la massivité.

Caractères. — Grosse volaille trapue, à l'allure calme et lourde. Aspect général large, puissant, fort et solide.

Tête large et forte portant une barbe large et longue avec des favoris qui font dénommer le type (seul adopté en France) : « Tête de hibou ».

Crête simple, droite, dentelée. *Oreillons* moyens roses. *Corps* volumineux. *Poitrine* large. *Cuisses* fortes, largement séparées. *Jambes* fortes, légèrement emplumées. 5 *doigts* forts et bien détachés. Pattes blanc rosé.

Plumage du coq. — Barbiche et favoris noir. Poitrine : noir ou noir dominant avec traces de blanc. Camail : crème avec aiguillettes noires. Dos et

épaules : un mélange de blanc crème de noir avec parfois quelques plumes de brun roux, mais très peu. Queue : noire à reflets verts avec parfois quelques plumes rousses ou grises, très peu nombreuses.

Plumage de la poule. — Barbichons et favoris : blanc crème. Poitrine : crème. Camail : couleur saumon avec aiguillettes brunes. Dos et épaules : saumon, ailes semblables au dos, de préférences plus claires, sauf les grandes plumes du col qui seront brunes plus foncées que le dos. Queue : saumon avec les extrémités brunes plus ou moins foncées. Jambes : plumes saumon, courtes, en petit nombre.

Poids du coq : 3 k. 500, de la poule : 3 kilos.

Aptitudes. — Bonne pondeuse, et pondeuse d'hiver, si les couvées ont pu être faites hâtivement. La ponte commence entre le 6e et le 7e mois, si l'élevage s'est fait en de bonnes conditions. Bonne couveuse et bonne mère. Elevage des poussins facile. Race essentiellement précoce et s'engraissant bien. Chair fine et savoureuse. La race convient admirablement à la production du jeune poulet de consommation (3 mois et demi). Race rustique, familière et tranquille ne demandant qu'un espace restreint pour se développer, nullement vagabonde et ne causant pas aux cultures les dégâts que certaines races, vives et gratteuses peuvent occasionner.

Race d'acclimatement facile, donnant son plein rendement aussi bien dans le Nord que dans le Midi. Pour nombre d'éleveurs, elle représente la poule de ferme par excellence.

RACE WYANDOTTE

Race d'origine américaine, créée vers 1880 par des croisements complexes.

Caractères. — Volaille de haute stature à conformation massive, aux contours arrondis, au port gracieux et bien équilibré. Oiseau tout « en courbes ». Allure calme.

Tête courte et large, *Crête* frisée, c'est-à-dire étalée à plat sur la tête, couverte de fines aspérités, basse, large, de forme carrée vers le front et allant en s'amincissant en pointe vers son extrémité postérieure. *Oreillons* rouges, de moyenne grandeur. *Cou* de longueur moyenne, bien marqué. *Corps* ample au dos gracieusement incurvé. *Queue* assez développée et relevée. *Tarses* plutôt longs, assez forts, nus, de couleur jaune. 4 doigts.

Poids du coq : 3 kg. à 3 kg. 500 ; de la poule : 2 kg. 500 à 3 kg.

Plumage. — Le standard américain reconnaît 12 variétés relatives à la couleur du plumage. La variété blanche est de beaucoup la plus répandue en France et nous semble surtout à recommander.

Aptitudes. — La Wyancotte est une excellente pondeuse et surtout une pondeuse d'hiver imbattable. Bien sélectionnée en vue de la ponte, elle nous apparaît susceptible de rivaliser avec la Leghorn qui est pourtant le type éminemment spécialisé en vue de la ponte. Calme et familière, la poule est une bonne couveuse et une bonne mère. On signale cependant une assez forte proportion d'œufs non fécondés, les coqs étant souvent batailleurs et maladroits.

Poussins robustes, d'élevage facile et de croissance rapide.

Excellente productrice de viande, précoce, d'engraissement facile, la Wyandotte peut apparaître comme une excellente race à deux fins. Les coquelets de 4 mois sont déjà de très beaux sujets de consommation. Les classiques lui reprochent de donner une viande un peu jaune et manquant de finesse. Notre expérience personnelle nous la fait cependant considérer à ce titre comme une volaille productrice d'une chair de très bonne qualité.

Calme, la poule Wyandotte est cependant active. Elle s'accommode assez bien de l'élevage en parquets, mais mieux encore de l'élevage de plein air, ou elle ne s'égare jamais à de grandes distances de la ferme.

RACE LEGHORN

La Leghorn actuelle trouve son origine dans la race commune italienne de Livourne, considérablement modifiée en Amérique d'où elle est revenue en Europe en passant par l'Angleterre.

Caractères. — Volaille élégante, vive d'allure, de format moyen. *Crête* grande, simple, profondément et régulièrement dentelée s'étendant bien au delà du derrière de la tête, droite chez le coq, tombante chez la poule. *Barbillons* longs. *Oreillons* blancs, bien développés, plutôt pendants. *Cou* gracieusement arqué chez le coq et recouvert chez lui d'un camail abondant. *Corps* assez long, en forme de coin, large aux épaules et s'amincissant jusqu'à la base de la queue. *Poitrine* arrondie. *Dos* légèrement bombé, et légèrement incliné en arrière. *Ailes* fortes. *Queue* forte. *Tarses* longs, fins, ronds, nus, et jaunes ou oranges.

Au point de vue du plumage on distingue au sein de la race 9 à 10 variétés parmi lesquelles les plus importantes sont sans conteste la variété dorée et surtout la variété blanche.

Poids du coq : 1 k. 750 à 2 kg.; de la poule : 1 k. 350 à 1 k. 500.

Aptitudes. — La Leghorn est une pondeuse hors ligne. Mais on ne peut attendre d'elle que l'œuf. Les poulettes nées en bonne saison commencent souvent leur ponte dès l'âge de 5 mois. Bien nourrie et bien logée sa ponte d'hiver peut approcher celle de la Wyandotte.

Extrêmement vive, énergique, toujours en mouvement, d'humeur vagabonde, elle sait admirablement trouver sa vie en liberté et s'accommode assez mal de l'élevage en claustration. Remuante, c'est une mauvaise couveuse, mais une bonne mère vigilante.

Les coqs, génésiquement précoces, sont des reproducteurs remarquables avec lesquels la proportion d'œufs clairs est extrêmement réduite. L'élevage des jeunes est facile.

La Leghorn dorée est plus petite, plus nerveuse, sèche et fureteuse encore que la blanche. L'une et l'autre sont rustiques et s'accommodent admirablement du climat sec des régions méridionales pour lequel il semble vraiment qu'elles soient construites. Les terrains secs lui conviennent aussi à merveille.

Mais la Leghorn est une très médiocre volaille de consommation. Son faible poids, son engraissement difficile, la qualité très secondaire de sa chair la rendent tout à fait inférieure à ce titre.

RACE DE BRESSE

Caractères. — Volaille de format moyen, élégante et fine, aux proportions plutôt allongées, remarquable par la sveltesse de ses formes et la finesse de son ossature.

Tête petite et allongée. *Crête* simple, très droite chez le coq, rabattue chez la poule, à dentelures nettement découpées s'avançant sur le bec et se prolongeant en arrière de la tête en s'en détachant. *Oreillon* blanc, en amande chez le coq, arrondi chez la poule. *Barbillons* rouges. *Cou* gros et court, à camail amplement garni chez le coq. *Poitrine* large. *Dos* plat allongé, légèrement incliné en arrière. *Queue* bien fournie, aux faucilles développées chez le coq. *Jambes* et tarses fins, de longueur moyenne, nus, bleu acier ou gris ardoisé.

La race de Bresse possède, relativement à la couleur du plumage 4 variétés : v. blanche, v. noire, v. grise, v. bleue.

La variété noire, au plumage noir brillant à reflets verts nous semble être la plus recommandable en vue de la ponte.

Aptitudes. — Les volailles de Bresse constituent d'excellentes volailles de ferme. De volume comparable à celui des Leghorn, elles sont vives et alertes, moins turbulentes cependant que ne le sont celles-ci. Excellente et précoce pondeuse, la variété noire couve plus rarement que les autres. Les variétés blanche et grise sont au contraire de bonnes couveuses.

Rustique, elle convient à merveille à l'élevage en liberté ou elle se comporte en volaille essentiellement pratique.

L'élevage des jeunes est parfois un peu difficile au cours du 1er mois. En ce qui concerne la production de la chair, elle apparaît bien supérieure à la Leghorn, encore qu'on puisse lui reprocher son faible format. Elle s'engraisse beaucoup plus facilement qu'elle et sa chair en est exceptionnellement fine et savoureuse. Les coquelets s'accommodent fort bien du régime de l'engraissement. C'est une race qui est un précieux intermédiaire entre les volailles de pure ponte et les races lourdes.

Si l'on veut orienter les poules de Bresse vers la production des œufs, il faudra se défier, étant donnée sa facile propension à l'engraissement, d'une alimentation grasse favorable à cette dernière spéculation. Les poules adultes de réforme s'engraissent avec une extrême facilité.

(*à suivre.*)

L. Monteil.

LE COITRE DE LA VIGNE [1]

(CONIOTHYRIUM DIPLODIELLA)

DÉVELOPPEMENT DU MYCELIUM DU COITRE ET FORMATION DES PYCNIDES EN RELATION AVEC LA TEMPÉRATURE

La température influence nettement le développement du mycélium du coître ainsi que la formation des pycnides. Pour le prouver, nous avons cultivé le champignon sur moût de raisin agarisé contenant 7 o/o de glucose et mesuré le diamètre des colonies développées aux diverses températures, après trois, six et dix jours. Les résultats obtenus sont donnés dans le tableau ci-après :

(1) Voir p. 108 et 134.

Développement du coître à diverses températures, sur moût de raisin agarisé.

Diamètre des cultures exprimés en millimètres. P = formation des pycnides.

Nombre de jours après l'inoculation	Températures réalisées :								
	5°	9°	13°	16°	18°	22°	24°	28°	34°
3	2	4	8	20	31	37	42 P	60 P	42 P
6	5	8	16	48 P	58 P	67 P	74 P	90	55
10	8	15	40	81	90	>90	>90	>90	61

Dans ces essais, la température la plus basse qui a permi le développement du mycélium du coître fut de 5°C. La croissance du mycélium fut la meilleure à 28°C et diminua dès lors rapidement avec l'augmentation de la température (34°C et au delà). On voit aussi qu'aux températures basses (5° et surtout 9° et 13°C) le développement du mycélium est d'abord très lent, puis s'accélère dès le sixième jour : le champignon s'adapte donc progressivement aux températures basses.

A la haute température de 34°C, le mycélium du coître se développe rapidement pendant les trois premiers jours, mais ensuite l'accroissement devient de plus en plus lent, la haute température ne tardant pas à diminuer la vitalité du champignon.

Nous notons également qu'aux basses températures de 5 à 13°C, le mycélium n'est pas encore assez vigoureux pour former des pycnides ; les hautes températures, par contre, stimulent de beaucoup cette formation.

Outre ces recherches effectuées sur le développement du mycélium, une autre expérience parallèle fut entreprise en contaminant des raisins avec les spores du coître, puis en les exposant sous cloche humide aux mêmes températures que celles appliquées dans l'essai précédent.

Pour simplifier, nous indiquerons seulement les observations faites au dixième jour de la culture :

Si nous comparons ces deux expériences, il existe une certaine divergence entre les résultats obtenus aux mêmes températures. Dans le premier cas, sur moût agarisé, le coître se développe de 5°C jusqu'à 34°C. Dans le second cas, par contre, le champignon se révèle incapable d'infecter le raisin à températures basses, soit de 5° à 9°C.

Il apparaît donc, comme pour d'autres champignons parasites, que le coître ne devient pathogène pour le raisin qu'à une température quelque peu supérieure à celle qui permet son développement sur milieux de culture artificiels.

Nous observons, d'autre part, qu'après 10 jours de culture à 34°C le coître ne se développe que dans les grains inoculés, mais ne gagne ni les grains sains, ni la rafle. Dans ce cas, le coître conserve encore son caractère pathogène, mais la haute température diminue fortement sa vitalité,

Développement du mycélium du coître et formation des pycnides sur raisins exposés à diverses températures.

Température	Observations :
5°	Léger brunissement des tissus autour de la blessure pratiquée pour la contamination. Pas de pycnides.
9°	Brunissement plus marqué autour de la blessure ; mais la décoloration n'est pas celle opérée par le coître. Pas de pycnides.
13°	Les grains infectés sont nettement coîtrés ; quelques grains non infectés brunissent déjà. Pas de pycnides.
16°	Les grains infectés sont coîtrés et portent des pycnides ; quelques grains non blessés prennent la couleur livide caractéristique de l'attaque par le champignon.
18°	Les grains infectés, puis ensuite tous les grains non infectés sont coîtrés ; les pédicelles et les pédoncules ont pris la couleur brune ; on observe des pycnides sur les grains infectés.
24°	La grappe est complètement coîtrée : non seulement les grains, mais pédoncules, pédicelles et rafle sont fortement atteints. Des pycnides existent sur tous les organes malades.
28°	Mêmes observations
34°	Seuls les grains infectés sont coîtrés et portent des pycnides. Les autres restent sains et verts.

comme nous l'avons vu dans le premier essai ; il n'arrive donc plus à atteindre les grains non blessés.

Quant à la formation des pycnides, elle s'observe de façon concordante dans les deux essais, soit entre les températures de 16 et 34°C.

LE CHAMPIGNON SUR LES FEUILLES ET LES POUSSES DE LA VIGNE

En Suisse romande, le coître n'attaque jamais les feuilles et les pousses herbacées ou lignifiées de la vigne Chasselas. Tandis que les infections artificielles sur grains renfermant assez de sucre réussissent complètement, elles ne donnent pas de résultats sur feuilles, pédoncules et rameaux. Les divers organes à infecter sont blessés au scalpel, puis recouverts de suite d'une goutte d'eau renfermant de nombreuses spores du coître.

Nous rappelons une série d'expériences effectuées en 1921 :

Infections du 29 août 1921, sur plants de Chasselas (fendant).

Date de l'infection	Nature des organes infectés	Nombre des infections réussies au 10 Septembre
29 Août	Jeunes feuilles.....	0
»	Feuilles âgées.....	0
»	Pédoncules des feuilles.....	0
»	Sarments encore herbacés...	0
»	Sarments déjà lignifiés.....	0

Dans cette série d'expériences, sur plants de Chasselas, le coître n'a donc pu se développer ni sur feuilles (limbe et pédoncule), ni sur sarment herbacé ou lignifié. Cela est conforme aux observations faites par la pratique, nos vignerons n'ayant jamais observé le coître que sur grappes.

Cependant dans d'autres pays, le coître peut, dans certaines conditions de milieu, attaquer aussi les pousses et sarments d'autres variétés de vignes, fait qui a été relevé à plusieurs reprises dans la littérature viticole.

On peut cependant, par un procédé spécial, contaminer artificiellement les feuilles de la vigne Chasselas Durant nos expériences, nous avions remarqué que les spores du coître germaient fort difficilement dans l'eau de pluie ou de fontaine, mais très facilement en solutions renfermant du jus sucré de raisin. Nous avons alors essayé d'infecter les feuilles de Chasselas en déposant à leurs faces inférieure et supérieure des gouttes de jus sucré de raisin ensemencé de spores du coître.

Au 6 septembre 1921, nous mettons sous cloche humide des feuilles du plant Chasselas et les traitons sur les deux faces comme indiqué ci-dessus. Le 9 septembre, *le mycélium du coître se développe* dans les feuilles, qu'elles aient été infectées par la face inférieure ou par la face supérieure et communique une coloration brune à la partie du limbe envahie. Une zone jaunâtre sépare la tache brune de la partie de *la feuille restée verte*. Au 12 septembre, de très nombreuses pycnides foncées se sont développées sur les deux faces de la feuille.

A cette époque, l'incubation du champignon dans la feuille, jusqu'à apparition de la couleur brune, a donc duré 3 jours ; les pycnides se sont développées 6 jours après la contamination.

Donc dans nos vignobles, l'eau de pluie, milieu peu favorable, ne permet pas la contamination de la feuille par le coître. Sitôt la germination de la spore assurée en milieu convenable, un liquide sucré par exemple, la feuille se contamine.

Istvanffi signale également dans son ouvrage l'apparition très rare et non provoquée par lui, du coître sur feuilles de vigne. Nous ne serions pas éloignés de croire qu'il s'agit de cas très spéciaux où des cochenilles, par

exemple, auraient secrété le liquide sucré bien connu et permis ainsi la contamination des feuilles.

Il est cependant curieux de noter que si les feuilles et les pousses de la vigne Chasselas, ne sont pas attaquées par le coître, le jus séveux de ces organes permet la germination des spores de ce champignon.

Ci-après, à titre d'exemple, le résultat d'une expérience effectuée le 20 septembre 1921 :

Nature du milieu	Mise en culture	Température	Germination des spores
Jus de raisin	20 septembre	17° C	Presque générale, 90 o/o au 21 septembre.
Jus de pousse de vigne	24 »	17° C	Forte, 60 o/o au 26 sept.
Jus de feuilles de vigne	24 »	17° C	Forte, 60 o/o au 26 sept.
Eau de pluie	20 »	17° C	Très faible, 10 o/o au 28 septembre.
Eau de fontaine	20 »	17° C	Très faible, 10 o/o au 28 septembre.

Si les feuilles et les pousses herbacées de la vigne Chasselas ne sont pas infectées en pratique par le coître, bien que les spores du champignon germent facilement dans le jus (sève) des dites, cela peut tenir au fait que les blessures de la grêle sur ces organes se dessèchent trop rapidement.

CONDITIONS NÉCESSAIRES AU DÉVELOPPEMENT DU CHAMPIGNION

Nos recherches nous permettent d'abord d'affirmer que *le plant Chasselas complanté en Suisse romande est des plus sensibles au champignon du coître*. Toutes les autres variétés de vignes européennes qui se rencontrent ici et là dans nos vignobles sont beaucoup moins atteintes. Qu'il s'agisse de Pinots ou de Gamays à raisins noirs, du Sylvaner (Rhin) ou du Riesling × Sylvaner à raisins blancs, les grains croîtrés après la grêle sont peu abondants et surtout le champignon n'envahit que très peu la rafle et ses ramifications, ce qui est au contraire la règle chez le Chasselas.

La résistance au coître des producteurs directs très divers que nous cultivons dans nos vignes d'essais est également dans l'ensemble extrêmement supérieure à celle du Chasselas.

Même avec une variété aussi sensible au champignon que le Chasselas, *la condition essentielle, indispensable pour le développement intensif du coître est la chute de grêle.*

Beaucoup d'autres champignons parasites des plantes cultivées nécessitent un laps de temps plus ou moins long, pour pénétrer dans la plante hospitalière et y trouver un milieu convenable à leur développement. Leurs spores doivent germer d'abord à la surface d'un organe du végétal, à la faveur de l'humidité, émettre ensuite un tube de germination qui pénètre dans le tissu par les stomates, les lenticelles ou en perforant directement l'épiderme. Puis le mycélium se ramifie et se divise dans les cellules attaquées.

Au contraire la spore du coître trouve après la grêle le grain ouvert et germe très rapidement dans le suc cellulaire qui lui assure l'humidité et la

nourriture nécessaires ; la vitesse de la contamination ne dépendra que de la *température*. Comme d'autres champignons parasites des blessures, le coître est donc nettement favorisé par les conditions mêmes qui permettent seules la contamination.

(*à suivre*)

Dr H. Faes, chef
et
Dr M. Staehelin, botaniste
de la Station fédérale d'essais viticoles, à Lausanne.

TRAITEMENT D'HIVER CONTRE LA PYRALE [1]

Exposons la cause possible et même très probable, de l'efficacité insuffisante des traitements d'hiver qui, il y a deux ans, avaient donné des résultats absolument parfaits :

Les petites Pyrales hivernent sur la souche dans les anfractuosités du bois et principalement dans des fissures longitudinales souvent peu visibles. *De nombreux auteurs ont indiqué que les larves hivernent en grosse majorité dans la partie des charpentes proche des bois de taille dont elles attaqueront les jeunes pousses dès le départ de la végétation.*

Se basant sur une telle répartition de la Pyrale, on exécute les traitements sur l'ensemble de la souche, mais en insistant beaucoup plus sur les cordons et bras de charpente que sur le corps et la base de la souche ; et c'est probablement la cause des moins bons résultats constatés cette année.

La répartition de la Pyrale sur la souche n'est, en effet, pas toujours conforme à cette conception, que nous serions tenté de qualifier d'officielle, puisqu'on la retrouve dans tous les traités de viticulture.

A cette conception, nous opposerons les observations suivantes.

Une vigne destinée à l'arrachage est coupée en janvier à quelques centimètres du sol ; les piquets sont enlevés et les charpentes brûlées, l'arrachage est commencé, puis abandonné faute de temps pour l'achever. Fin mai, des pousses vigoureuses partent des pieds, elles sont littéralement dévorées par de nombreuses Pyrales.

D'où venaient ces larves ? Elles ne venaient pas des parcelles voisines (2), dont l'une était en culture depuis plusieurs années et dont l'autre, plantée en vigne, n'avait qu'un contingent tout à fait normal de larves qu'elle nourrissait très largement. Elles ne pouvaient donc venir que des moignons de souches qui ne représentaient cependant qu'à peine la vingtième partie de l'ancienne charpente !

Autre constatation non moins typique, et que l'on peut faire fréquemment. Sur une même souche, ce sont presque toujours les pousses issues du pied, les plus proches du sol, qui sont les plus atteintes. Il est donc logique de penser qu'il ne s'agit pas là de larves ayant hiverné à l'extrémité des charpentes où elles auraient trouvé largement leur nourriture au départ de la végétation, mais au contraire de larves ayant hiverné très bas sur la souche, peut être même au niveau du sol ou plus bas, et qui se sont attaquées

(1) D'après les notes de M. Moreau, dans le *Vigneron de la Champagne*.

(2) Il est d'ailleurs peu probable que les jeunes larves se déplacent beaucoup sur le sol, d'une souche à l'autre, quand elles peuvent s'en dispenser.

aux premières pousses qu'elles ont rencontrées dès le début de leur évolution.

C'est une constatation que l'on peut d'ailleurs faire très fréquemment dans les vignes traitées l'hiver et dont l'ensemble de la végétation est indemne ou à peu près, tandis que les pousses issues du pied portent plusieurs Pyrales.

Ces observations nous portent donc à penser que, contrairement à l'opinion couramment admise, les jeunes Pyrales hivernent parfois en quantités importantes sur la partie inférieure du corps de la souche, au voisinage immédiat du sol.

Cette hypothèse a encore été vérifiée cette année par le fait que, dans certaines vignes où il était à peu près impossible de découvrir des larves de Pyrale dans les charpentes en janvier, on en a vu apparaître d'assez nombreuses au réveil de la végétation. Il est donc très vraisemblable que c'est à la base de la souche qu'elles se trouvaient, tandis qu'on les cherchait sur les charpentes.

Il est d'ailleurs très probable que la migration des jeunes larves vers leurs abris d'hiver aussitôt après leur naissance en août, est fortement influencée par les conditions atmosphériques.

Tandis qu'elles resteraient en majorité sur les charpentes, cordons et coursons au cours des étés humides ou simplement normaux, elles se réfugieraient au contraire davantage en année chaude et sèche à la base des souches plus fissurée que les bois plus jeunes des charpentes et mieux protégée contre la chaleur et la sécheresse par des écorces plus nombreuses et plus épaisses.

Ces variations probables dans la migration des jeunes larves et dans leur répartition sur les différentes parties de la souche, concordent d'ailleurs avec l'action moins complète des traitements, constatée au cours des printemps 1933 et 1934 qui succédèrent à des étés chauds et secs, tandis que les traitements effectués au début de 1931 et 1932, après des étés froids et humides, donnèrent des résultats très satisfaisants.

MOREAU.

Les observations de M. Moreau ont été souvent vérifiées ; les jeunes pousses d'une souche décapitée près de terre, sont fortement envahies par la pyrale. C'est que d'abord étant peu nombreuses, les pyrales se concentrent sur elles ; et c'est aussi que plus tardives et plus tendres, elles conviennent davantage aux pyrales retardataires. Voyez ce qui ce passe après les gelées.

LES HYBRIDES DANS LE JURA

Parmi les cépages nouveaux, un bon nombre donnent des vins qui ont toutes les qualités comme vins de consommation courante, couleur, alcool et saveur française.

Depuis de nombreuses années, afin de suivre les progrès de l'hybridation sur la valeur des raisins des nouveaux producteurs directs, l'Office agricole du Jura nous fait envoyer, à la veille des vendanges, au Laboratoire agricole départemental pour y être examinés, des raisins des numéros qui paraissent intéressants.

Voici le dernier bulletin de la récolte 1934 :

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
LABORATOIRE AGRICOLE DÉPARTEMENTAL DU JURA
(Copie du bulletin d'analyse de raisins, récoltés le 18 septembre 1934, remis par M. A. Humbert, viticulteur à Maynal.)

Analyse du 19 septembre 1934. — Numéro d'entrée 7

	acidité	alcool		acidité	alcool
	gr. —	degrés —		gr. —	degrés —
Seibel 5.455.....	6.4	9.2	Seibel 11.257.....	8 »	10.9
— 7.053.	6.6	9.8	— 7.162.....	6.9	9 »
— 8.745.....	8.7	10 5	— 10.868 (blanc)..	6 »	12.5
— 8.616.....	7.9	10.6	— 11.342 (blanc)..	5.7	12 »
— 6 288.....	5.6	11.4	— 11.803 (rose) ..	7.3	11 »
— 7.226.....	5.5	9	Seyve-Villard 5-276 (blanc)...	7.5	11 »
— 10.878.....	8	12	Gamay-Teinturier	7.8	8.3

Poligny, le 26 septembre 1934.
Le chimiste : A. FRANÇOIS.

Les hybrides désignés dans ce tableau nous donnent des vins supérieurs aux vins de nos vieux viniferas, Foirard, Mondeuse, Enfariné, etc...

A. HUMBERT.

RAISINS DE TABLE TARDIFS

Mascara, le 4 janvier 1935.

On nous communique la lettre suivante :

« Je trouve votre lettre à mon retour d'Oran où nous avons eu cette bonne causerie, dont j'ai gardé un trop bon souvenir pour ne pas vous donner sans délai les renseignements que vous me demandez.

Je suis très flatté que le Professeur Ravaz s'intéresse à une expérience que j'ai faite. Voici comment je fus amené à la réaliser. Acheteur d'un vignoble constitué depuis de très nombreuses années dans une partie de terre sablonneuse à la superficie du sol, avec de l'argile à 60 centimètres, je remarquai que certains cépages échappaient aux attaques du court-noué. Les pieds qui avaient échappé à la maladie avaient pris des proportions énormes. Dans les parties où le court-noué ne sévissait pas encore, les pieds de même cépage avaient des dimensions ordinaires. Les premiers avaient, à mon avis, profité du vide qu'avait causé le court-noué autour d'eux (1re observation). Je remarquai, en outre, au village d'Ain-Faies que des pieds de vigne en treille près de certaines maisons fructifiaient d'une façon extraordinaire : près d'un quintal de raisins par pied : 100 kg. (2e observation). Dans certains ravins très broussailleux et peuplés assez abondamment d'arbres, existaient des pieds de vigne plantés par qui ? je n'en sais rien, qui avaient sans être taillés ou soignés une vigueur telle que des

sarments montaient jusqu'au faîte des arbres et produisaient encore (3e observation).

La conclusion qui s'imposa à mon esprit est que la vigne, sous un climat à sa convenance, dans une terre riche et profonde ne devait pas être bridée et traitée comme une petite fille, mais plutôt comme un arbrisseau et même comme un arbre. Je fis donc tracer le fond d'un replis de terrain et à 4 m. × 4 m. je fis faire des trous de 1 m. 50 × 1 m. 50 × 1 m. 50. Je fis vider les trous pour être assuré du travail, les fis reboucher et je plantais des Lots sur lesquels je greffai plusieurs variétés de raisin de table : *Turc*, *Planta-mula ?*, *Dattier de Beyrouth* et *Valensi*. La vigne a répondu à ce que j'attendais : 10 pieds de raisins noirs m'ont donné, il y a 2 ans, 1.200 kg. de raisin. Dans l'ensemble, il faut compter 50 à 60 kg par pied.

Je crois qu'il ne faut pas s'emballer sur ces résultats. En effet, je possède un vignoble de 140 hectares et fais péniblement 6.000 hectolitres, les années où le mildiou ne me secoue pas trop. Si je croyais réussir à chaque fois, je n'hésiterais pas à généraliser cette façon de procéder. Mais vous savez ce qui est vrai en un pays n'est pas vrai dans l'autre, ce qui est vrai dans un terrain riche ne l'est pas dans un terrain pauvre, ce qui, enfin, est vrai pour un cépage ne l'est pas pour l'autre. Pour faire quelque chose d'analogue, il faudrait trouver des indications dans la vigne et des témoins. exhubérance et vigueur particulière d'un plant ou d'un cépage, que sais-je ! Je ne doute pas du reste que vous-même ou M. le Professeur Ravaz, ne puissiez tirer pour votre contrée tout le parti possible et utile de mes renseignements.

« Absolument ignorant de ce qui concernait la taille lorsque j'ai créé cette vigne, je l'ai établie au petit bonheur et je ne la donnerai pas comme exemple de taille, mais elle est tellement généreuse qu'elle me pardonne les coups de ciseaux donnés mal à-propos. »

« Je vous rappelle ce que je vous avais dit, à savoir que si dans l'ensemble de la propriété je fais des vins de 14°5, cette partie ne m'a donné que du 10°5. »

Maurice Baucharelle,
viticulteur à Mascara (Oran).

QUESTIONS DIVERSES

L'utilisation rationnelle du bois de chauffage par des poêles d'appartement.

Des essais techniques de poêles alimentés au bois viennent d'être exécutés dans un laboratoire Parisien, sur l'initiative de la Commission du bois de feu (46, rue de Douai, Paris IXe), constituée par le groupement des Syndicats de la propriété forestière.

Ils avaient pour but de déterminer le bilan thermique des différents appareils actuellement en usage, afin de mettre en évidence le rendement calorifique qu'ils permettent d'obtenir du bois de chauffage.

***

En voici la conclusion :

« Les résultats qui précèdent, on peut conclure qu'un poêle au moins réalise économiquement le chauffage continu à l'égard des meilleurs poêles à

charbon, sans précaution spéciale. Qu'avec des précautions et un lit de cendres indispensable, plusieurs autres réalisent, avec des consommations variant de 750 grammes à 1 kilog à l'heure, un chauffage de longue durée.

On notera que le rendement thermique d'un poêle est toujours proportionnel à sa consommation et que cette consommation est fonction de la facilité de réglage et surtout de l'étanchéité des portes et des joints. Un poêle qui ferme mal consomme beaucoup pour un plus faible rendement. Par suite d'une entrée d'air fortuite, le rendement peut baisser de 20 o/o et la consommation augmenter de 50 o/o.

La preuve est maintenant faite qu'avec une consommation journalière inférieure à 20 kilogrammes de bois, il est possible de réaliser un chauffage identique à celui que donnerait le meilleur appareil consommant du charbon.

Au point de vue de l'économie à réaliser, le pouvoir calorifique du charbon de terre étant sensiblement double de celui du bois, il y a intérêt à remplacer le charbon par le bois lorsque le stère de bois dur revient à moins de 80 francs, le charbon étant à 400 francs la tonne.

Dans toutes les régions, et elles sont nombreuses en France, où le bois de chauffage est à un prix inférieur à celui qui vient d'être indiqué, les consommateurs ont avantage à remplacer leur poêle à charbon par un poêle à bois, à condition que celui-ci soit judicieusement choisi.

Les producteurs de bois de feu, propriétaires et exploitants forestiers, ont le plus grand intérêt à favoriser le développement de la consommation par l'utilisation des appareils les plus rationnels. »

PARTIE OFFICIELLE

Le taux de la prime simple à laquelle ont droit les oliviers cultivés est fixé pour 1934 à 545 millimes par arbre.

(*Décret 31 janvier 1935*).

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

XIII^e Foire-Exposition de Brignolles (Var), du 28, au 31 mars 1935. — Le Comité d'organisation de la Foire a définitivement arrêté les grandes lignes de cette importante manifestation agricole commerciale et industrielle.

Comme les années précédentes, les vins et eaux-de-vie y tiendront une large place, et à ce point de vue la publicité n'est plus à faire, l'Exposition des vins du Var attire chaque année, par son importance et sa variété, non seulement les négociants, représentants et courtiers, mais aussi la foule des visiteurs.

Les autres sections agricoles : aviculture, matériel agricole, engrais, produits chimiques et insecticides, section ovine et canine revêtiront cette année encore un grand intérêt.

La section commerciale se présente également d'heureuse façon et là encore nous apprécions les efforts du commerce régional qui ne veut pas

abandonner l'occasion de faire connaître en quelques jours, à des milliers de visiteurs, les produits de son activité.

Enfin le lundi 1er avril, les fabricants de matériel agricole se livreront à des démonstrations pratiques, qui attireront tous les agriculteurs de la région.

Pour tous renseignements : s'adresser à M. Bréban, ingénieur agricole, commissaire général. Palais de la Foire, *Brignoles* (Var). *Téléphone : 178.*

Parmi les lauréats des prix distribués en 1934 par l'Office international du vin pour des travaux, brochures et ouvrages de propagande figure notre collaborateur M. André Teleki, conseiller supérieur du Gouvernement et viticulteur renommé qui s'est vu attribuer une médaille pour ses travaux sur la reconstitution du vignoble en Europe centrale et les nouveaux raisins de table d'origine hongroise.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* - Les demandes du commerce à la propriété semblent devenir de plus en plus rares. Ce qui se passe depuis quelques jours n'incite pas les entrepositaires à acheter. Quoiqu'ils ne croient pas à une baisse accentuée, et ne la désirent pas du reste, ils pensent d'ici quelques temps, au moins, ils pourront trouver du vin pour leurs besoins à de bonnes conditions. Dès lors, pourquoi se charger ? disent-ils.

LANGUEDOC. — Marasme.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1934	Cours du 4 février 1935	Cours du 11 février 1935
8°.....	Insuffisance d'affaires	Vins	Vins
8 à 9°.....	pas de cote	Aramon, plaine et	Aramon et montagne
9 à 10°.....		montagne	5,25 à 5 fr. 75 le deg.
11°.....		5,50 à 6,00 le degré	Costières, 6,25 à 6,75
11 à 12°.....		Costières, 6,50 à 7 fr.	le degré
Rosé, paillet, gris ..		le degré	
Blanc bourret.....			

Nîmes. — Après quelques hésitations inspirées par une loi de prudence, la Commission des cours a opté finalement pour la baisse. En effet, c'est le marasme qui persiste dans les transactions avec un recul d'environ 25 centimes par degré sur les prix constatés durant la semaine précédente.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1934	Cours du 5 janvier 1935	Cours du 12 février 1935
8°.....	Pas de cote	Vin rouges	Vins rouges
9°.....		5,50 à 6 fr. 00	5,25 à 5 fr. 75
10°.....		le degré	le degré
11°.....			
Rosé.....			
Blanc de blanc			

Cote de la Chambre d'Agriculture. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins : rouge : petit nombre d'affaires, entre 5,25 ; marché très calme.

Montpellier. – Les affaires continuent à se traiter au ralenti, même en ce qui concerne les vins destinés à la distillation. Aussi les cotes officielles enregistrent-elles un léger fléchissement.

Nous sommes loin, on le voit, de la reprise des transactions qu'on nous promettait avec les nouvelles dispositions législatives.

Sète — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. – Marché du 6 février 1935.

Vin rouge nouveau : 5,50 à 6 fr. 00 le degré; rouge supérieur: 6 à 6 fr. 25 ; rosé, 5,50 à 6 fr. 00 ; blanc 6 à 6 fr. 50. Algérie nouveau : 7,00 à 7 fr. 50 ; mutés, 7,00 à 7 fr. 50 le degré.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons..* – **Marché de Béziers.** — Cote officielle des vins.

	Cours 1934 —	1er février 1935 —	6 février 1935 —
Rouges		Rouges, 5,50 à 6 fr. 25 le degré	Rouge, 5,50 à 6 fr. 00 le degré
Plaine 7 à 8°.....	Coteaux 86 à 98 fr. l'hecto		
Coteaux 9°5 à 11°5...			
Ht-coteaux 8°5 à 10°.			
Rosés			
Courants 8 à 9°.....			
Supérieurs 9 à 10°..			
Blancs			
Courants 10 à 11°...			
Supérieurs 10° à 11°5			

Béziers. — Vin rouge : 5 fr. 50 à 6 francs le degré.

Vin rosé : 5 fr. 25 à 5 fr. 75 le degré.

Blanc : Insuffisance d'affaires.

Alcool 3/6 de marc, 86 degrés : 240 à 250 francs les 100 degrés ; l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, frais en sus.

— Le mouvement d'affaires est toujours très réduit, sans que pour cela les prix soient d'une grande fermeté. En somme, la situation est loin d'être brillante.

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

	Près Puimisson :	160 hl.	9°2	53 francs.
	Près Boujan :	160 hl.	10°4	60 francs.
	Près Boujan :	185 hl.	10°1	59 francs.
	Près Vias :	110 hl.	11°	63 francs.
	Près Vias :	100 hl.	9°4	56 francs.
	Près Sauvian :	330 hl.	9°4	56 francs.
	Près Sauvian :	120 hl.	10°9	60 francs.
	Près Sérignan :	125 hl.	9°5	54 francs.
	Près Montady :	160 hl.	10°	56 francs.
	Près Béziers :	300 hl.	11°	65 francs.
Vin Rosé :	Près Quarante :	850 hl.	9°8	56 francs.
— —	Près Capestang :	200 hl.	10°3	55 francs.
— Blanc :	Près Marseillan :	1 200 hl.	11°	65 francs.

Pézenas.— Cours des vins du 9 février 1935 :

Vins rouges, de 5,25 à 5 fr. 75 le degré; rosé et blanc, pas d'affaires. L'hectolitre nu.

Olonzac. — Vins rouges, 5,50 à 6 fr. 00 le degré avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 10 février 1935 : vins rouges 1934, 9 à 12°, 5,50 à 6 fr. 00 le degré.

Narbonne. — Chambre de Commerce : La Commission de constatation des cours des vins et alcools de Narbonne n'a pas établi de cote en raison du décès de M. Pierre Cassan, président honoraire de la Chambre de Commerce de Narbonne.

Carcassonne. — Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins. — Cours du 9 février : de 5 fr. 50 à 6 francs le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1934	Cours du 2 février 1935	Cours du 9 février 1935
8	8°5 à 9°, 9 à 9 fr. 50	Vins	Vins
9	9° à 10°, 9 à 9 fr. 50	Affaires rares	5 à 5 fr. 75 le degré
10	10 à 11°, 9,50 à 10,25	Tendance ferme	
11	11° à 12°, 10,25 à 10,75		
12 à 13°	le degré		
15°			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales.* — Vins. — Affaires rares. Tendance ferme.

BEAUJOLAIS ET MACONNAIS. — Mâcon, 1er côtes, 175 à 250 ; Beaujolais 1er choix, 350 à 500 ; Fleurie, 1er choix, 650 à 800.

Vins blancs. — Mâcon, 1res côtes, 300 à 500 ;. La pièce nue à la propriété.

VALLÉE DE LA LOIRE. — Vin blanc de Sologne, la pièce nue, 135 à 160 vins blancs de Blois, nu, les 228 litres, 120 à 150, pris à la propriété.

INRDRE-ET-LOIRE. — *Tours*, le 5 février. — Vin rouge, 6 à 6, 50 propriété. Vin blanc Pinot de la Loire 9°, 9°5, 6 fr. propriété. Vin Blanc Vouvray origine 10° environ 7 fr. propriété.

LOIRE-INFÉRIEURE. — *Nantes* Noah, en débouré, 4, 75 à 5 fr. le degré-hecto nu départ livraison disponible, tendance plus faible, Muscadet 275 à 325 fr. la barrique de 225.

LOIRE-INFÉRIEURE. — **Nantes.** — 10°, 88-90 ; 11°, 93-95 ; 12°, 97-98 francs, l'hectolitre.

SARTHE. — **Le Mans.** — A la foire aux vins, qui a eu très grand succès en raison de la qualité des vins exposés, les vins rouges de 9 à 11° ont été vendus 250 fr. et plus la barrique ; les rosés 350 fr., les blancs 500 fr. et au-delà, les crus jusqu'à 1.200 fr. la barrique à la propriété.

TARN. — *Gaillac* ; Gallac doux filtré, 100 fr. l'hecto nu départ. Gaillac sec souple 10°, 72 fr. départ ; 11°, 80. ; 12°, 90 fr.

MARNE. — **Châlons-sur-Marne**, le 7 février. — On cote, sur place, au détail : Vin rouge, 9°, le litre : 1 fr. 60. — 10°, le litre : 1 fr. 80. — 11°, Midi, le litre : 1 fr. 90. — 11°, Algérie, le litre : 2 francs.

LES ALCOOLS

Montpellier. — **Esprit trois-six, vin** les 86 degrés, »»» à »»» fr. ; **eaux-de-vie de marc 86°**, 265 à 275 ; **marc à 52°**, 250 à 260 fr. ; **extra neutre, 95° à 97°**, 325 à 230 fr., pris à la distillerie, tous frais en sus. **Minimum 12 pipes.**

Nimes. — **Troix-six bon goût 100 degrés**, »»» à »»» fr. ; **trois-six marc 260 à 270 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 250 à 255 fr.**

On constate un ralentissement assez considérable dans les opérations en vue des prestations d'alcool à l'Etat.

Alcools : le marché des alcools a témoigné d'une assez grande activité au cours de la semaine écoulée et il a été enregistré une hausse d'environ 20

francs par hecto, tant sur la matière première que sur le prix de l'extra-neutre. Cette hausse se serait certainement accentuée si elle avait eu comme raison une demande effective de la clientèle, au lieu de la ponction faite par l'Etat.

TARTRES

Marché de Béziers du 8 février 1935

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	2,25 à 2 fr. 30 le deg. casser.
Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique	sans marchandise
— — 20 à 22 o/o —	idem
— — au-dessus 50 o/o..	2 fr. 50 le degré A. T.
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique.....	3 fr. 20 le degré A. T.

ogé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 70 francs de moins aux 100 k. environ.

Marché tendance stationnaire.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 12 février 1935

	Février	Mars	3 de Mai
	—	—	—
Blé.....	incotés	incotés	incotés
Seigle	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine	50-50,25 P.	47,50-47,25 P.	49,75 A-50 V.

Alger. — 2 février 1935.

Blé tendre colon, 75 à 79. — Orge colon, Algérie, 45 à 46. — Orge marchande Algérie 1934, 45 à 44. — Avoine Algérie, 1934 : 47 à 48. — Foin laitier, vesce, avoine 33 à 35. — Foin naturel : 24 à 25. — Foin administratif : 20 à 22. — Paille : 12 à 13.

Oran. — 2 février 1935.

Blé dur supérieur : 83 kilos, taxe comprise : 99.— Blé tendre colon, 80 kilos et tuzelle : 79. — Blé tendre, taxe comprise : 75. — Orge : 43. — Avoine : 45 à 46. — Pois de Hollande : 75.

New-York, 5 février.

Blé dur d'hiver nouveau n° 2, disponible (113 7/8) les 100 kilos ; roux d'hiver n° 2, disponible (104 5/8) ; bigarré Durum n° 2, disponible incoté.

Maïs. — Disponible pour le Continent 97 3/8.

Fret de grains pour le Royaume-Uni 22 à 27 ; pour le Continent 5 à 10.

DIVERS

Produits chimiques. — Nitrate de soude, 15-16 les 100 kil. 85,00 à 95 ; sulfate ammoniaque, 20-21, 97,50 à 110 ; sulfate potasse, 48,52, 97,50 à 110 ; chlorure potassium, 48-52, 75 à 82 ; sylvinite riche, 20-22, 25,50 à 31 ; sulfate de cuivre crist. 98-99, 123 à 130 ; sulfate cuivre neige, 128 à 135 ; sulfate de fer, 24 à 30. Superphosphate minéral 14, 25,50 à 30,00, logé gare Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 3 au samedi 9 février 1935

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1935		1934		1935	1934
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Angers						
Dimanche..	«	1.4	»	«	trac.	»
Lundi.....	0.2	—3.0	2.0	—0.6	2.2	»
Mardi.....	1.8	—2.6	3.4	0.8	»	»
Mercredi...	2.2	—5.2	6.0	0.2	«	»
Jeudi.....	9 0	—2.0	7.0	3.0	0.2	trac.
Vendredi...	»	»	8.4	4.2	»	«
Samedi.....	»	»	8.6	—0.2	»	»
Total ...					51.8	50.2
Angoulême						
Dimanche...	4.2	0.6	»	«	0.3	»
Lundi.....	—0.6	—2.7	2.2	0.7	0.1	»
Mardi.....	—0.8	—6.2	1.9	0.7	»	«
Mercredi....	1.1	—4.9	3.7	0.8	»	»
Jeudi.....	0.4	—9.0	9.0	—0.4	2.2	1.2
Vendredi...	6.1	—1.1	8.7	2.7	trac.	trac.
Samedi.....	10.4	3.4	7.4	—6.2	2.4	»
Total.. .					106.3	81.5
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	1.2	—0.2	«	«	3.6	0.6
Lundi.....	—1.5	—4.9	2.0	—1.6	trac.	0.2
Mardi.....	—3.2	—4.8	0.9	—1 2	0.4	«
Mercredi....	—2.2	—5.0	0.9	—1.2	trac.	trac.
Jeudi.....	—2.0	—8.8	2.6	—0.4	«	0.9
Vendredi...	4.6	—3.7	5.5	- 2.6	»	0.5
Samedi.....	10.4	2.6	2.8	—0.5	trac.	«
Total....					42.6	38.3
Bordeaux						
Dimanche ..	4.9	1.0	«	«	0.6	«
Lundi.....	0.4	—1.6	2.1	0.6	trac	«
Mardi.....	1.3	—4.2	2.6	0.2	»	«
Mercredi ...	1.1	—3.4	4.0	1 0	«	«
Jeudi.....	2.4	—8.3	8.1	—3.4	0.4	trac.
Vendredi...	7.4	0.9	11.3	0.2	trac.	«
Samedi.....	10.8	2.8	8.3	—4.4	2.7	»
Total....					129.2	86.9
Toulouse						
Dimanche ..	4.9	0.6	«	«	3.5	»
Lundi.....	—0.5	—2.1	2.3	0.5	trac.	»
Mardi.....	—1.4	—2.1	1.7	0.6	0.1	«
Mercredi ...	0.7	—3.8	2.8	0.7	trac.	3.5
Jeudi.....	1.1	—8.0	3.3	1.4	1.0	«
Vendredi...	5.5	—1.2	9.0	—1 6	0.3	«
Samedi.....	9.1	2.9	6.7	—0.3	0.4	«
Total....					88.2	30.9
Perpignan						
Dimanche...	6.2	3.4	»	»	1.0	«
Lundi.....	2.1	—0.5	5.5	2.4	«	«
Mardi.....	2.4	0.0	«	«	»	«
Mercredi ..	2.5	—2.1	6.8	3.7	«	«
Jeudi.....	5.1	—1.3	6.6	3.4	«	trac.
Vendredi ...	10.2	1.8	12.0	3.6	«	«
Samedi.....	17.0	6.3	10.6	5.2	»	»
Total....					31.3	10.5

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1935		1934		1935	1934
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
	1.2	—1.2	«	«	0.1	0.0
	0.0	—4.0	1.4	—1..	«	0.5
	0.4	—5.8	4.4	0.6	»	»
	0.0	—8.2	4.6	1.0	»	2.3
	3.0	—2.6	3.8	0.8	3.7	0.2
	4.6	1.2	5 0	2.6	1.3	»
	10.0	3.0	—0.8	—3.0	0 8	»
					86.3	76.3
Dijon						
	0.7	—1.2	»	«	0.6	0.8
	0.2	—4.2	1.0	—1.2	»	«
	0.0	—4.8	1.3	0.3	0 2	«
	—5.0	—6.2	8.2	0.1	0.1	trac.
	—1.6	—6.0	4.6	0.6	2.1	2.0
	3 5	—3.0	3.4	—0.2	trac.	»
	8.3	0.0	4.0	—1.0	6.4	»
					63.5	63 3
Lyon						
	1.4	»	»	«	0.2	0.3
	0.7	—2 9	0.0	0.4	trac.	»
	—0.2	—2.3	1.3	0.6	trac.	«
	0.2	—2.9	1.6	0.6	»	«
	0.3	—5.0	4.0	1.2	1.4	5.7
	1.3	—2.4	3.5	0.5	0.2	»
	3.2	0.2	3.3	0.5	9.2	«
					81.7	29.5
Marseille						
	6.7	2.9	«	«	«	»
	5.6	—0.7	7.4	—0.6	»	trac.
	4.8	—2.3	7.0	—3.2	»	»
	2.3	—0.4	7.0	—3.5	trac.	«
	5.1	—3.4	8 8	—0.2	»	«
	8.8	—4.2	8.1	—3.2	»	»
	12.4	4 2	9.4	2.2	«	»
					75.2	31.8
Montpellier						
	16.2	10.9	9.9	—6.9	»	»
	14.2	9.0	11.5	—1.3	«	»
	14.0	4.9	13.1	—4.0	»	»
	13.5	6.9	13.1	—4.1	«	trac
	11 9	—0.1	16.9	—6.5	»	«
	5.6	—4.0	15.3	—1.9	«	»
	7.9	—5.9	11.9	—1.5	»	«
					62 4	14.
Alger						
	15.7	5.0	»	»	»	»
	14.3	6.5	«	»	2.5	»
	13.0	1.4	»	»	0.2	»
	9.4	5.2	«	»	11.3	«
	14.0	5.7	»	«	10.2	»
	10.0	4.4	»	»	0.1	»
	11.8	3.3	»	»	2.3	»
					41.1	«

Observations. — Hiver.

Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.